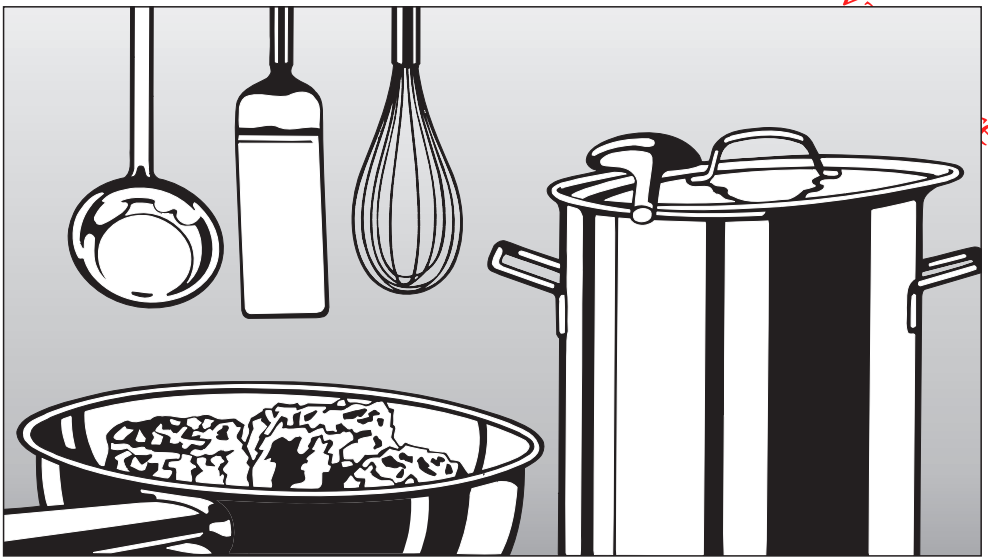
Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Mode d'emploi



Plans de cuisson au gaz
KM 390 G
KM 391 G

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **absolument** votre mode d'emploi.
Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

B/F

M.-Nr. 05 827 550

Table des matières

Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil 3
Modèles d'appareil 3
Brûleur 5

Importantes consignes de sécurité et mises en garde 6

Votre contribution à la protection de l'environnement 12

Avant la première utilisation 13
Premier nettoyage et premier chauffage 13

Commande 14
Mise en marche, arrêt, réglage 14
Réglages 16
Casseroles pour plans de cuisson à gaz 17
Arrêt de sécurité 18
En cas de coupure de courant 18

Nettoyage et entretien 19
Généralités. 19
Grille, boutons 19
Partie supérieure de l'appareil 20
Brûleur 21

Que faire si ...? 24

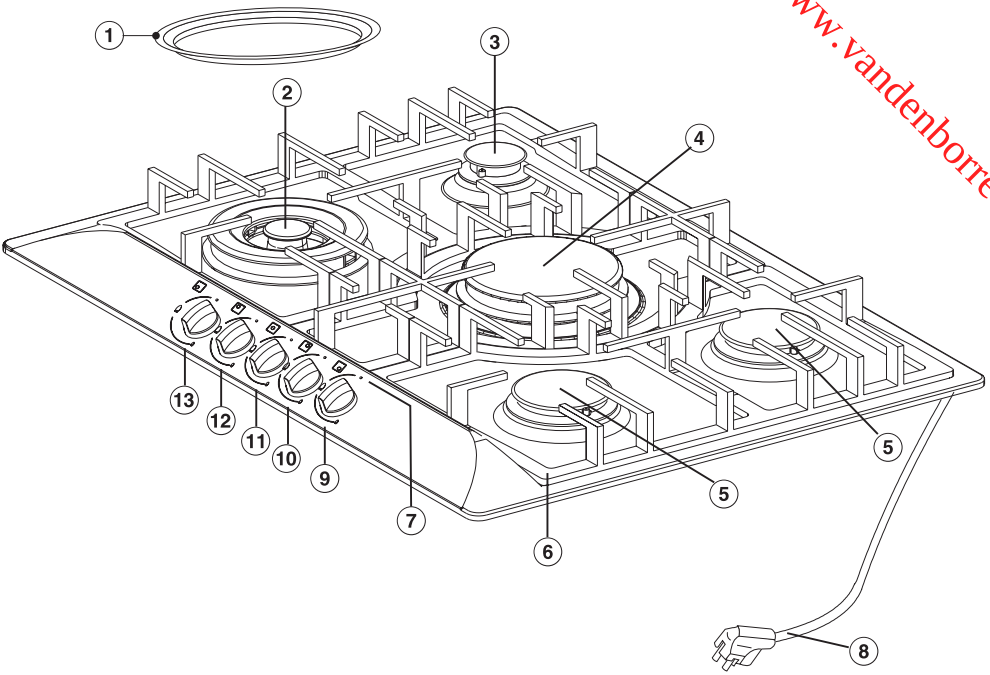
Technique 25
Raccordement au gaz 25
Raccordement électrique 26
Données techniques 26

Service après-vente / Plaquette signalétique 27

Downloaded from www.vandenborre.be

Modèles d'appareil

KM 390 G



① Anneau pour wok
(selon la version du pays)

② Brûleur wok

③ Petit brûleur

④ Brûleur fort

⑤ Brûleur normal

⑥ Grille (pour chaque brûleur)

⑦ Symbole des zones de cuisson

⑧ Cordon de raccordement

Boutons pour les zones de cuisson:

⑨ Zone avant gauche

⑩ Zone arrière gauche

⑪ Zone centrale

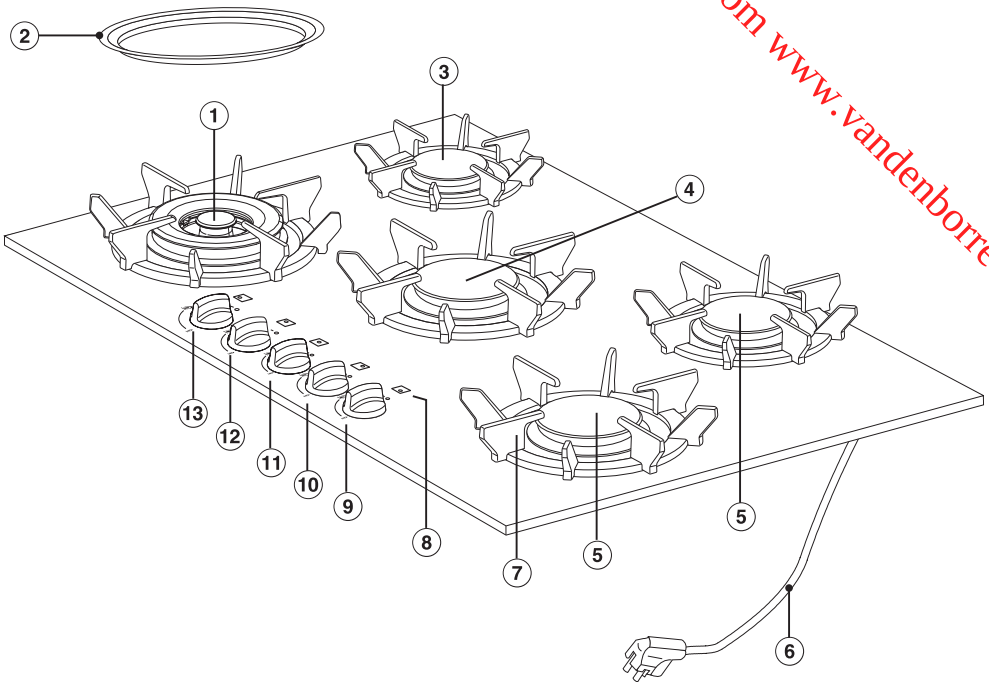
⑫ Zone avant droite

⑬ Zone arrière droite

Description de l'appareil

Downloaded from www.vandenborre.be

KM 391 G



① Brûleur wok

② Anneau pour wok
(selon la version du pays)

③ Petit brûleur

④ Brûleur fort

⑤ Brûleur normal

⑥ Grille (pour chaque brûleur)

⑦ Symbole des zones de cuisson

⑧ Cordon de raccordement

Boutons pour les zones de cuisson:

⑨ Zone avant gauche

⑩ Zone arrière gauche

⑪ Zone centrale

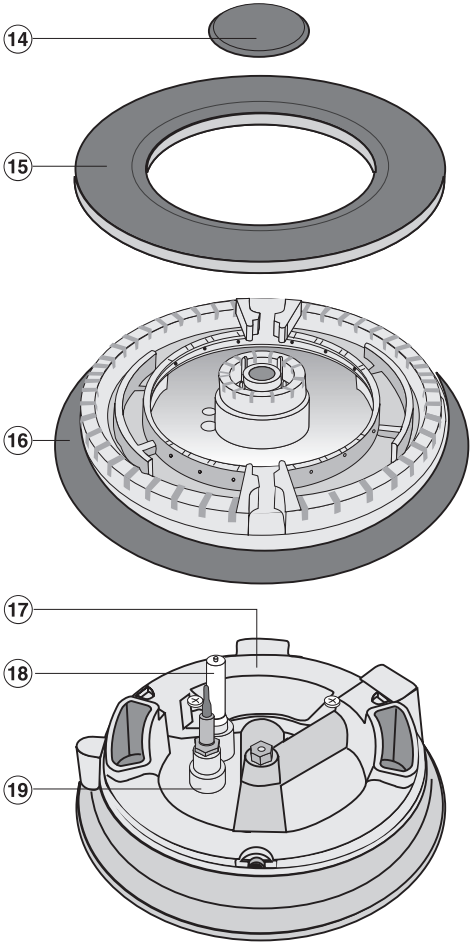
⑫ Zone avant droite

⑬ Zone arrière droite

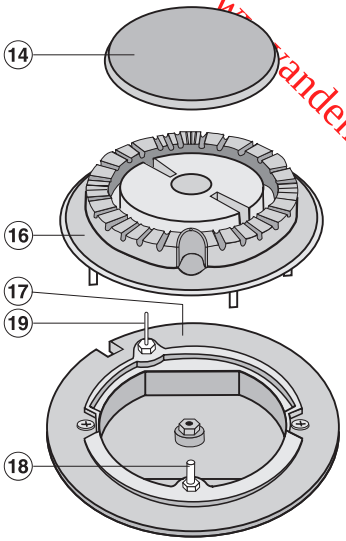
Downloaded from www.vandenborre.be

Brûleur

Brûleur wok



Petit, moyen et grand brûleur



⑭ Chapeau du brûleur

⑮ Anneau de brûleur

⑯ Tête du brûleur

⑰ Base du brûleur

⑱ Electrode d'allumage

⑲ Thermoélément de la sécurité d'allumage

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Veuillez coller la plaquette signalétique de votre appareil (jointe aux divers documents qui vous ont été livrés) à l'emplacement prévu à la fin du mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le éventuellement à un propriétaire ultérieur à qui vous auriez cédé votre appareil.

Encastrement et raccordement

Le raccordement au gaz doit être exécuté par un spécialiste du gaz. Si la fiche de l'appareil est enlevée, l'appareil doit être encastré et raccordé par un électricien agréé observant minutieusement les prescriptions officielles en matière d'électricité et les ordonnances de la compagnie de distribution locale.
Le fabricant décline également toute responsabilité en cas de dommages causés par un encastrement inapproprié ou un raccordement erroné.

La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsqu'il est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition fondamentale soit remplie. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien agréé. Les dégâts entraînés par l'absence ou l'interruption du raccordement à une prise de terre ne peuvent être imputés au fabricant de l'appareil.

Lorsque l'appareil est encastré, veillez à ce que le tuyau pour le gaz et le câble d'alimentation ne puissent pas entrer en contact avec des zones chaudes de l'appareil. Des dommages dus à la chaleur risquent sinon de survenir au tuyau pour gaz et au câble.

Si l'appareil est raccordé au réseau électrique par une rallonge, cette dernière ainsi que le câble de jonction doivent être isolés contre l'humidité.

Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

Downloaded from www.vandendorre.be

Utilisation conforme

N'utilisez l'appareil que lorsqu'il est encastré. Vous éviterez ainsi d'entrer en contact avec des éléments électriques.

Cet appareil est exclusivement destiné à la réalisation de tâches ménagères.

N'utilisez l'appareil que pour la préparation de plats. Tout autre type d'utilisation est à vos risques et périls. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

N'utilisez pas l'appareil pour le chauffage de locaux. En raison de la forte chaleur développée par le four, des objets facilement inflammables placés à proximité peuvent commencer à brûler. De plus, vous risquez de diminuer la longévité de votre appareil.

L'utilisation de brûleurs au gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. Veillez donc à bien ventiler la pièce en laissant les orifices d'aération naturels ouverts ou en installant un système mécanique de ventilation (une hotte p. ex.).

Si vous deviez utliser l'appareil de manière intensive et pendant longtemps, il faudra encore plus aérer la cuisine. Par exemple en ouvrant une porte ou une fenêtre supplémentaire. Faites également fonctionner la hotte plus fort.

L'appareil ne peut être utilisé non encastré.

N'allumez les brûleurs que lorsque toutes les pièces qui les composent sont correctement montées.

Ne laissez jamais les brûleurs fonctionner sans qu'ils soient recouverts d'un récipient. En effet, la chaleur des flammes pourrait endommager la hotte, voire provoquer un incendie.

Sur les plans de cuisson à gaz, n'utilisez que des casseroles dont le diamètre n'est ni plus petit ni plus grand que la dimension indiquée (voir chapitre "Casseroles pour plans de cuisson à gaz"). Si le diamètre est trop petit, la casserole ne sera pas suffisamment stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz s'échappant de sous la casserole pourraient endommager le plan de cuisson ou un mur fait de matériaux non résistants à la chaleur (en lambris, p. ex.) ainsi que certaines parties de l'appareil. Le fabricant n'accorde aucune garantie pour de tels dommages.

Ne conservez aucun objet facilement inflammable à proximité de l'appareil.

Downloaded from www.vanheddegre.be

Enfants dans le ménage

L'appareil est prévu pour être utilisé par des adultes connaissant exactement le contenu du présent mode d'emploi. Les enfants ne sont pas en mesure de bien reconnaître les dangers afférents à l'utilisation de l'appareil. Veillez donc à bien les surveiller.

Les enfants plus âgés ne peuvent utiliser l'appareil que si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils soient capables de s'en servir sans danger et de reconnaître les dangers d'une mauvaise utilisation.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été arrêté. Faites en sorte que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi. Vous éviterez ainsi tout risque de brûlure.

Ne conservez aucun objet susceptible d'intéresser les enfants sur ou derrière l'appareil. Les enfants pourraient être tentés de monter sur l'appareil. Le risque de brûlure est très réel!

Veillez à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de tirer sur les casseroles et poêles chaudes. Il y a danger de brûlure! Une grille de protection spéciale (disponible chez les spécialistes) réduit le danger.

Les emballages (film, polystyrène expansé, p. ex.) peuvent représenter un danger pour les enfants! Conserver les emballages hors de portée des enfants et débarrassez-vous-en le plus rapidement possible.

Les appareils qui ne sont plus utilisés doivent être débranchés du réseau électrique. Les câbles doivent être enlevés afin qu'ils ne présentent plus aucun danger pour les enfants qui pourraient jouer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection contre les dommages

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments électriques et provoquer un court-circuit. En outre, la pression de la vapeur pourrait endommager durablement les surfaces et les éléments de l'appareil, ce dont le fabricant ne pourrait être tenu responsable.

N'utilisez pas de récipients à fond trop mince. Ne faites jamais chauffer des récipients à vide, sauf si le fabricant autorise expressément cette utilisation. Si vous ne respectez pas cette règle, vous risquez d'endommager le plan de cuisson.

Pour les appareils avec une surface vitrocéramique :

Veillez à ne laisser tomber aucun objet ni pièce de vaisselle sur la surface en vitrocéramique. Même les objets légers (p.ex. salière) peuvent occasionner des griffes ou fissures dans la surface.

Pours appareils avec une cuve en acier inoxydable :

Pour les appareils munis d'une cuvette en acier inoxydable, évitez que des aliments ou des liquides salés ne tombent sur la cuvette. Si cela devait arriver, nettoyez immédiatement ces taches pour éviter toute corrosion.

Protection contre les brûlures causées par les flammes ou l'eau bouillante

Lorsqu'il fonctionne, l'appareil devient chaud et le reste encore quelque temps après qu'il a été arrêté. Faites en sorte que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil tant qu'il n'est pas refroidi.

Protégez-vous les mains lorsque vous manipulez des ustensiles de cuisine chauds, soit en portant des gants, soit en utilisant des maniques ou autres. Veillez à ce que les maniques ne soient pas à proximité des flammes. Évitez d'utiliser des protections trop grandes, comme des torchons. Veillez à ce que les maniques ne soient ni mouillées ni humides, l'eau ayant pour effet d'accroître leur conductibilité thermique. Le risque de brûlure est donc réel.

Ne faites pas chauffer de récipients fermés (boîtes de conserve, p. ex.) sur les zones de cuisson. La surpression pourrait faire exploser les récipients ou boîtes en question. Il y a donc risque de blessure et de brûlure!

Le plan de cuisson n'est pas un espace de rangement. En cas de mise en marche involontaire ou de chaleur résiduelle, les objets posés sur le plan de cuisson peuvent chauffer (danger de brûlure), fondre ou brûler.

Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film. Il y a danger d'incendie en cas de mise en marche involontaire.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Nettoyez le plus vite possible les éclaboussures de graisse et les autres résidus alimentaires (inflammables) de la surface de l'appareil. Sinon, il y a risque d'incendie.

- Si vous utilisez de la graisse ou de l'huile chaude, ne laissez pas l'appareil sans surveillance. La graisse ou l'huile pourrait s'enflammer et même mettre le feu à la hotte. Le risque d'incendie est très réel!

- Si de la graisse ou de l'huile s'enflammait, n'essayez pas d'éteindre le feu avec de l'eau. Ettouffez le feu avec une couverture, un tissu humide ou quelque chose de ce genre.

- Ne flambez jamais une préparation sous une hotte. Les flammes pourraient mettre le feu à la hotte.

- Veillez à ce que la flamme du brûleur ne dépasse pas les bords du récipient de cuisson et ne monte le long des côtés.

Downloaded from www.vandenborre.be

En cas de défectuosité de l'appareil

En cas de défectuosité de l'appareil, débranchez d'abord l'appareil puis mettez les fusibles de l'installation hors circuit. Si l'appareil n'est pas encastré ou raccordé de manière fixe, vous devez encore séparer le câble d'alimentation du réseau électrique. Ne tirez pas directement sur le câble mais sur la fiche. Avertissez ensuite le service après-vente.
Veillez à ne pas réenclencher le fusible avant le raccordement de l'appareil.

Pour les appareils avec une surface en vitrocéramique: Arrêtez immédiatement l'appareil si la surface en vitrocéramique casse, se fêle ou se fissure et débranchez-le sans attendre comme indiqué ci-dessus. Si vous ne le faites pas, vous risquez de recevoir une décharge électrique!

Les réparations sur les appareils électriques ne peuvent être exécutées que par des électriciens qualifiés. Toute réparation inappropriée peut entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur et provoquer des dommages à l'appareil.

Pendant la période de garantie, les réparations sur l'appareil ne peuvent être exécutées que par le service après-vente Miele. Si vous procédez autrement et que vous constatez plus tard des dommages, vous ne pourrez plus bénéficier de la garantie.

Protection contre d'autres dangers

En cas d'utilisation d'une prise à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon électrique de l'appareil utilisé ne soit pas en contact avec le plan de cuisson en cours de fonctionnement. L'isolation du cordon pourrait être endommagée. Risque de décharge électrique !

Réchauffez toujours suffisamment les aliments. Les germes éventuellement présents dans les aliments ne sont détruits que par une température suffisamment élevée maintenue suffisamment longtemps.

N'utilisez pas de récipient en plastique ni de feuille d'aluminium. Ces matériaux fondent à température élevée. Il y a en outre risque d'incendie.

S'il y a un tiroir sous le plan de cuisson, n'y rangez pas de bombes aérosol ou de liquides ou de matériau inflammables. Les casiers à couverts doivent être en matériau thermorésistant.

Si le plan de cuisson n'a pas été utilisée pendant une période anormalement longue, il faut avant de la remettre en service la nettoyer soigneusement et faire vérifier son bon fonctionnement par un professionnel.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Downloaded from www.vandenborre.be

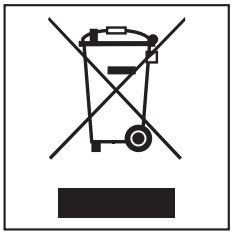
Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de **réduire le gaspillage et la pollution**.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu

ou

– la société Recupel,
  au 02 / 706 86 10,
  site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".

Downloaded from www.vaudenborre.be

Premier nettoyage et premier chauffage

Avant la première utilisation, il convient de nettoyer l'appareil comme suit:

- Nettoyez les éléments démontables de votre appareil au moyen de détergent pour vaisselle, ensuite séchez-les et replacez-les correctement (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- Nettoyez la surface vitrocéramique avec une éponge humide puis séchez correctement.

N'utilisez pas de produit vaisselle pour nettoyer les surfaces en vitrocéramique car cela pourrait provoquer l'apparition de taches bleutées impossibles à faire disparaître.

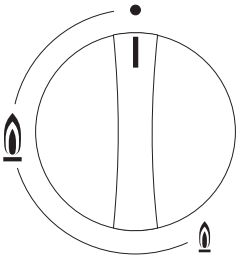
Les éléments en métal sont recouverts d'un produit de protection. C'est pourquoi, lors de la première utilisation, le plan de cuisson peut dégager une odeur. L'odeur et les éventuelles émanations disparaissent après un court moment et ne signifient pas que le raccordement est incorrect.

Downloaded from www.vandenborre.be

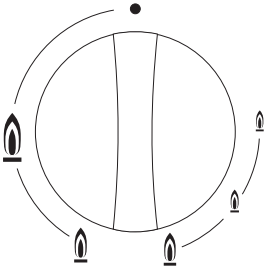
Mise en marche, arrêt, réglage

Le bouton de réglage vous permet d'allumer le brûleur et de régler l'intensité de la flamme.

Petit brûleur, brûleur normal et brûleur fort



Brûleur wok



Vous devez appuyer sur la le bouton de réglage et le tourner vers la gauche pour mettre en marche les brûleurs, et vers la droite pour les arrêter. La deuxième couronne de flammes du brûleur wok peut uniquement s'enclencher/s'arrêter en appuyant et tournant le bouton de réglage. Tout autre configuration

- mise en marche sans devoir appuyer,
- mise en marche en tournant vers la droite,
- enclencher/arrêter la deuxième couronne de flammes du brûleur wok sans appuyer,
- arrêt en tournant vers la gauche

pourrait endommager certaines pièces de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dégâts occasionnés de cette manière.

Pour mettre l'appareil en marche:

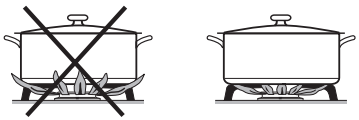
- Pour allumer le brûleur, poussez sur le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche sur le symbole qui représente la flamme la plus grande.
- Lorsque vous voyez une flamme, tenez encore le bouton de réglage enfoncé pendant 8 à 10 secondes puis lâchez-le.

Si la flamme s'éteint prématurément, répétez le processus d'allumage. Tenez éventuellement le bouton de réglage plus longtemps enfoncé.

Downloaded from www.vandenborre.be

Voici comment régler les brûleurs:

- Lorsque la flamme brûle de manière stable, réglez une puissance en tournant le bouton entre les symboles de la plus grande et de la plus petite flamme. La flamme diminue lorsque vous tournez le bouton vers la gauche et augmente lorsque vous le tournez vers la droite. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton pour régler l'intensité de la flamme.
- Sur le brûleur wok, dès que vous touchez une butée, passez outre en appuyant brièvement et en continuant à tourner. Vous pourrez ainsi mettre en marche/arrêter la deuxième couronne de flammes.
- Réglez l'intensité des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas du fond de la casserole. Comme la partie extérieure de la flamme de gaz est bien plus chaude que le centre de la flamme, les pointes des flammes doivent rester sous la casserole. Les flammes qui dépassent provoquent une chaleur inutile, peuvent endommager les poignées et augmentent les risques d'incendie.



Pour arrêter l'appareil:

- Tournez le bouton de réglage vers la droite sur "●".

L'arrivée de gaz est coupée, la flamme s'éteint.

Downloaded fro w.vandenborre.be

Réglages

Position	Petit brûleur, brûleur normal et brûleur fort	Brûleur wok
●	L'arrivée de gaz est fermée	
	Flamme forte	Couronne extérieure: forte intérieure: forte
(2x)	-	Couronne extérieure: faible intérieure: forte
	-	Couronne extérieure: arrêtée extérieure: forte
	Flamme faible	Couronne extérieure: arrêtée intérieure: faible

Downloaded from www.vanenbdorre.be

Casseroles pour plans de cuisson à gaz

Brûleurs	Diamètre min. en cm du fond de la poêle/casserole
Petit brûleur	10
Brûleur normal	12
Brûleur fort	14
Brûleur wok	14
	Diamètre min. en cm du haut de la poêle/casserole
Petit brûleur	22
Brûleur normal	22
Brûleur fort	24
Brûleur wok	24

– Choisissez le récipient de cuisson qui convient au brûleur. Règle générale: grand diamètre = grand brûleur; petit diamètre = petit brûleur.

– Préférez les casseroles larges et basses aux casseroles étroites et hautes car elles chauffent plus rapidement.

– Choisissez de préférence des récipients à fond épais car ils répartissent bien la chaleur. Avec les casseroles à fond fin, les aliments risquent d'être trop cuits par endroits. Avec de telles casseroles, remuez régulièrement les préparations.

– Vous pouvez utiliser sur un plan de cuisson à gaz tous les récipients de cuisson qui résistent aux fortes chaleurs.

– Lorsque vous achetez des poêles ou des casseroles, ne perdez pas de vue que le diamètre indiqué est généralement celui du haut et non du fond.

– Tenez compte des dimensions indiquées dans le tableau. Si le diamètre est trop petit, la casserole ne sera pas suffisamment stable. Si le diamètre est trop grand, les gaz s'échappant de sous la casserole pourraient endommager le plan de cuisson ou un mur fait de matériaux non résistants à la chaleur (en lambris, p. ex.) ainsi que certaines parties de l'appareil. Le fabricant n'accorde aucune garantie pour de tels dommages.

– Dans la mesure du possible, cuisez toujours vos aliments dans une casserole/poêle fermée par un couvercle. Vous éviterez ainsi toute perte inutile de chaleur.

Conseil:

Le wok est un récipient de cuisson très particulier. En effet, il a un diamètre de fond très étroit et un diamètre supérieur très large (généralement 35 à 40 cm). Le brûleur wok est spécialement conçu pour la cuisson au wok.

Downloaded from www.vandenborre.be

Arrêt de sécurité

Votre plan de cuisson au gaz est équipé d'une sécurité d'allumage thermoélectrique. Cela signifie qu'en cas d'extinction de la flamme du gaz - p. ex. En cas de surcuisson des aliments ou de courant d'air - toute autre arrivée de gaz est arrêtée.

- Pour faire fonctionner de nouveau la zone de cuisson, tournez le bouton à droite sur "●" et enclenchez-la comme d'habitude.

La sécurité absence de flamme fonctionne indépendamment de l'alimentation électrique, c'est-à-dire qu'elle reste activée même si il y a une coupure de courant (voir chapitre "En cas de coupure de courant").

En cas de coupure de courant

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer la flamme avec une allumette:

- Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche sur le symbole de la grande flamme.
- Tenez le bouton enfoncé et enflammé le mélange gaz-air qui s'échappe, au moyen d'une allumette.
- Tenez le bouton encore enfoncé pendant 8 à 10 secondes puis lâchez.

Downloaded from www.vandenborre.be

Généralités

Nettoyez régulièrement l'appareil, si possible après chaque utilisation. Cela dit, laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

N'utilisez en aucun cas un appareil de nettoyage à la vapeur pour nettoyer le plan de cuisson. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments électriques et provoquer un court-circuit. En outre, la pression de la vapeur pourrait endommager durablement les surfaces et les éléments de l'appareil, ce dont le fabricant ne pourrait être tenu responsable.

N'utilisez aucun objet pointu, susceptible d'endommager les joints entre la surface en vitrocéramique et le cadre et entre le cadre et le plan de travail.

Pour nettoyer votre plan de cuisson, n'utilisez en aucun cas les produits suivants car ils risqueraient d'endommager les surfaces: produits abrasifs, sodés, alcalins, acides ou chlorés, sprays pour gril ou four, nettoyants pour lave-vaisselle, détachants et produits antirouille, sablons à récurer, crèmes abrasives ou éponges/brosses abrasives.

L'électrode d'allumage ne peut pas être humide, sinon l'étincelle d'allumage ne se formera pas.

Après chaque nettoyage de votre appareil avec de l'eau, veillez à bien le sécher. Vous évitez ainsi les restes de calcaire

Grille, boutons

Enlevez la grille.

Nettoyez la grille et les boutons avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Nous vous recommandons d'enlever les salissures plus tenaces au préalable.

Essuyez ensuite le tout avec un chiffon propre.

Pour les appareils avec bac en acier inoxydable :
placez les grilles verticalement, afin d'éviter de griffer l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Partie supérieure de l'appareil

Cuvette en acier inoxydable

Nettoyez la cuvette en inox avec une éponge, un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Nous vous recommandons d'enlever les salissures plus tenaces au préalable.
Essuyez ensuite la cuvette avec un chiffon propre.

En cas de besoin, vous pouvez également nettoyer la cuvette en inox avec un produit non abrasif pour inox. Veillez à bien étaler le produit dans le sens des lignes de l'inox. Pour terminer l'entretien, vous pouvez également utiliser un produit de soin qui forme un film protecteur anti-salissure sur les surfaces. Étalez uniformément une fine couche de produit sur la cuvette nettoyée avec un chiffon doux. Vous pouvez obtenir les produits de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable auprès du fabricant ou de votre revendeur.

Enlevez immédiatement les aliments ou des liquides salés tombés sur la cuvette pour éviter toute corrosion.

Surfaces en vitrocéramique

Enlevez toutes les salissures superficielles avec un chiffon humide et les salissures incrustées avec un grattoir pour vitrocéramique.

Ensuite, nettoyez la surface en vitrocéramique avec quelques gouttes de produit de nettoyage spécial vitrocéramique et un essuie-tout ou un chiffon propre. Vous ferez ainsi également disparaître les résidus calcaires causés par les éventuels débordements d'eau ainsi que les taches métalliques brillantes (résidus d'aluminium).

Pour terminer, passez un chiffon humide sur la surface et essuyez-la avec un chiffon propre.

En cas de besoin, vous pouvez également utiliser un produit de nettoyage qui entretient la vitrocéramique en déposant un film protecteur contre l'eau et les salissures.

N'utilisez pas de produit vaisselle pour nettoyer les surfaces en vitrocéramique car cela pourrait provoquer l'apparition de taches bleutées impossible à faire disparaître.

Lorsque vous utilisez des produits spéciaux pour vitrocéramique, respectez bien les indications du fabricant.

Downloaded from www.vanendorre.be

Brûleur

Pour nettoyer le brûleur, attendez qu'il refroidisse puis démontez-le.

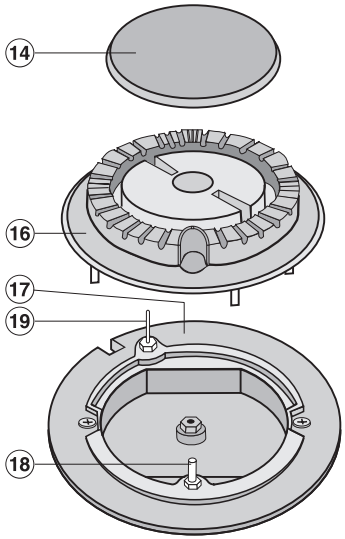
Pour démonter et nettoyer le brûleur, procédez comme suit:

- Retirez tous les éléments démontables du brûleur et nettoyez-les dans de l'eau chaude additionnée de détergent pour vaisselle. Ensuite, séchez-les correctement. Veillez aussi à ce que les orifices pour les flammes soient tout à fait secs.

Les surfaces des deux chapeaux des brûleurs deviennent un peu mates au fil du temps. C'est tout à fait normal et cela ne représente aucun danger pour le matériel.

- Nettoyez les éléments non démontables du brûleur au moyen d'un chiffon humide puis séchez-les soigneusement.
- Nettoyez précautionneusement l'électrode d'allumage et le thermoélément au moyen d'une loque bien essorée et essuyez ensuite les deux éléments avec un chiffon propre.

Downloaded from www.vanderborre.be



Pour reconstituer le petit brûleur, le brûleur normal et le brûleur fort:

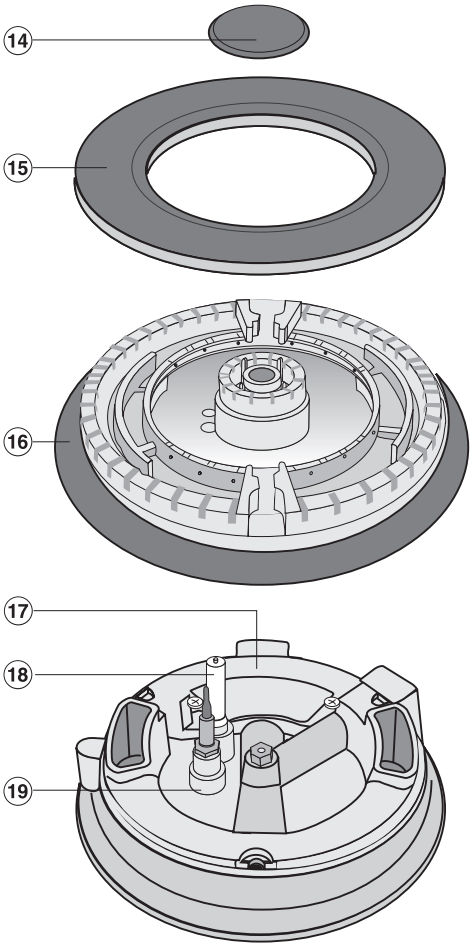
- Placez la tête du brûleur ⑯ sur la base du brûleur ⑰, de manière à ce que l'électrode d'allumage ⑱ et le thermoélément ⑲ passent dans les orifices de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Déposez le couvercle du brûleur ⑭ de manière à ce que les ergots s'enclenchent dans les encoches de la tête du brûleur ⑯.

Veillez à replacer les éléments du brûleur dans le bon ordre.

Important:

1. Ne confondez pas le dessus et le dessous.
2. Les saillies doivent s'emboîter parfaitement dans les encoches.

Downloaded from www.vandenborre.be



Pour reconstituer le brûleur wok:

- Placez la tête du brûleur ⑯ sur la base du brûleur ⑰, de manière à ce que l'électrode d'allumage ⑱ et le thermoélément ⑲ passent dans les orifices de la tête du brûleur. La tête du brûleur doit s'emboîter correctement.
- Déposez l'anneau du brûleur ⑮.
- Déposez le chapeau du brûleur ⑭.

Veillez à replacer les éléments du brûleur dans le bon ordre.

Important:

1. Ne confondez pas le dessus et le dessous.
2. Les saillies doivent s'emboîter parfaitement dans les encoches.

Que faire si ...?

Seul un électricien ou un spécialiste du gaz peut procéder aux réparations des appareils électriques et au gaz. Des réparations inappropriées peuvent constituer un danger considérable pour l'utilisateur.

Que faire si...

... le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives?

Vérifiez si

- le brûleur est correctement monté.
- le robinet d'arrêt du gaz est ouvert.
- le brûleur est bien sec et propre.
- les orifices pour les flammes sont dégagés et secs.
- le fusible de votre installation n'a pas sauté. Faites éventuellement appel à un électricien ou au service après-vente. Vous pouvez allumer le gaz avec une allumette (voir chapitre "En cas de coupure de courant").

... la flamme du gaz s'éteint après l'allumage?

Vérifiez si le chapeau du brûleur est correctement placé.

... le dispositif d'allumage électrique du brûleur ne fonctionne plus?

Vérifiez si des restes d'aliments se trouvent entre l'électrode d'allumage et le petit chapeau du brûleur. Dans ce cas, retirez-les précautionneusement. L'électrode d'allumage ne peut pas être humide!

... la flamme change soudainement d'apparence?

Vérifiez si le brûleur est correctement monté.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Raccordement au gaz

Le raccordement au gaz ou le changement vers un autre type de gaz ne peut être effectué que par un installateur autorisé par une entreprise de distribution de gaz agréée. L'installateur est tenu responsable pour le fonctionnement impeccable sur place.

Le raccordement au gaz doit être réalisé de telle sorte que le robinet d'arrivée du gaz soit facilement accessible.

Renseignez-vous sur le type de gaz auprès de l'entreprise de distribution de gaz, et comparez ces données avec celles qui figurent sur la plaquette signalétique.

Cet appareil s'emploie avec du gaz naturel ou liquéfié.

Catégorie selon EN 30 :
BE II 2E+ 3+ 20/25, 28-30/37 mbar.

En fonction du pays, l'appareil existe en version gaz naturel ou gaz liquéfié (voir autocollant sur l'appareil).

Toutefois, il est possible de l'adapter à l'autre type de gaz. Pour ce faire, vous pouvez utiliser le jeu de buses fourni avec l'appareil (jeu différent suivant le modèle).

Il se peut cependant que les buses fournies ne conviennent pas à votre type particulier d'installation. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.

Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, suivez les instructions fournies dans le mode d'emploi de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Raccordement électrique

Il est recommandé de brancher l'appareil sur une prise murale, ce qui facilite les interventions éventuelles du service technique.

Veillez à ce que cette prise reste accessible malgré l'encastrement de l'appareil.

Si le branchement ne s'effectue pas à l'aide d'une prise murale, faites appel à un installateur agréé connaissant et respectant les prescriptions de sécurité nationales en vigueur ainsi que les consignes imposées par la société de distribution d'électricité locale.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur ou si le raccordement est effectué par ligne directe, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60 335).

Les **caractéristiques de raccordement** nécessaires se trouvent sur la **plaquette signalétique**. Ces caractéristiques doivent correspondre à celles du réseau.

Et appareil ne peut pas être entouré des deux côtés de parois (murs) ou meubles plus hauts que lui (voir instructions de montage ci-jointes).

Données techniques

Puissance totale:

voir plaquette signalétique

Raccordement électrique:

AC 230 V / 50 Hz

Protection par fusibles :

Fusibles de 10 A

Caractéristique de déclenchement de type "B" ou "C"

Protection différentielle:

Pour renforcer la sécurité, il est recommandé de prévoir un différentiel dont le courant de déclenchement est de 30 mA (norme DIN VDE 0664).

Downloaded from www.vandenborre.be

En cas de défectuosités auxquelles vous ne pouvez pas remédier vous-même, faites appel:

– au service après-vente de votre distributeur Miele

ou

– au service après-vente Miele

Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente Miele au dos de ce mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente Miele, veuillez toujours préciser le type et le numéro de fabrication de votre appareil. Ces données figurent sur la plaquette signalétique.

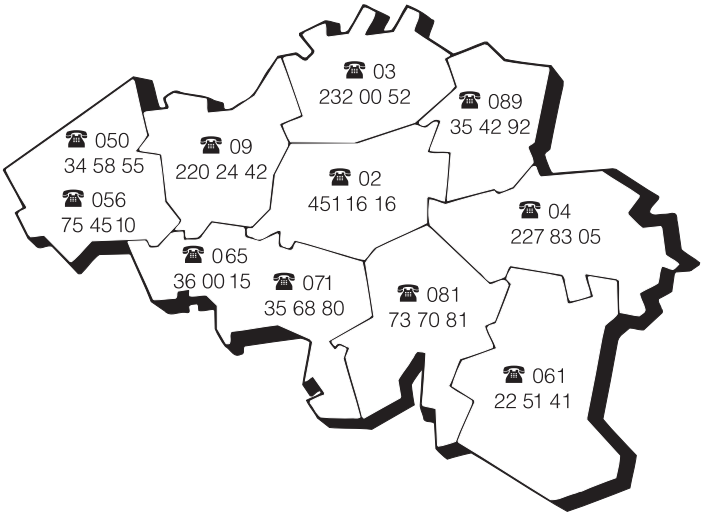
Veuillez coller ici la plaquette signalétique ci-jointe. Vérifiez que la plaquette signalétique corresponde bien aux données qui figurent sur la première page de ce mode d'emploi.

Downloaded from www.vandenborre.be

Miele

Miele Belgique S.A.
Industriezone Asse 5, n° 22.1
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – L-1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 40711-36
Informations générales: 49711-28, -29